



# 1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ MOIS

## Menus du mois de Mars 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 05 Au 09 Vacances Zone B</b>	Laitue et dés d'emmental  Financière de veau  Riz créole  Crème dessert vanille	Pizza au fromage  Œufs durs à florentine  Petit suisse sucré  Fruit de saison	Salade de lentilles  Escalope de poulet au jus  Haricots beurrés persillés  Croc lait  Fruit de saison	Radis croque sel  Filet de hoki sauce safranée  Tortis   <b>Saint Marcellin à la coupe</b>  Compote
<b>Du 12 Au 16</b>	Jus de Pommes  Couscous de poulet et ses légumes  Camembert à la coupe  Flan au caramel	Carottes râpées  Pennes au thon  Edam  Compote	Salade de haricots verts  Sauté de bœuf aux oignons  Purée  Le carré président  Fruit de saison	Salade hollandaise (Batavia, carotte, chou blanc, céleris)  Pané de blé épinard  Brocolis béchamel  Rondelé  <b>Cake au cacao</b> 
<b>Du 19 Au 23</b>	Coppa  Gardianne de taureau  Pommes de terre à l'anglaise  Vache Picon  Fruit de saison	Salade baltique ( Iceberg, carotte, concombre)  Rôti de dinde au jus  Flan de potiron  Crème anglaise  Biscuit	<b>Quiche aux blettes</b>   Sauté de porc à la diable  Carottes sautées  Emmental à la coupe  Fruit de saison	Salade verte  Lamelles d'encornets à la provençale   <b>Riz de Camargue</b>  Mimolette  Fromage blanc sucré
<b>Du 26 Au 30</b>	<b>Salade de pommes de terre</b>  <b>Poulet roti aux herbes</b>  <b>Choux fleur sauce mornay</b>   <b>Fromage à la coupe</b>  <b>Fruit de saison</b>	Friand au fromage  Curry de pois chiches au lait de coco  Semoule  Yaourt sucré  Fruit de saison	<b>Repas Australien</b> <b>Betteraves en salade</b> <b>Steak haché</b> <b>sauce barbecue</b>  <b>Potatoes</b>   <b>Verre de lait</b>  <b>Biscuit Timtam</b> 	Carottes râpées  Filet de colin meunière et citron  Purée de panais  Coulommiers à la coupe  Mousse au chocolat

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Mars, les fruits et légumes de saison sont



**Le panais**



**La pomme**



**Les blettes**

**Nous découvrons**

**L'Australie**

